



## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

20 \_\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_

О проведении муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

В целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в муниципальных общеобразовательных организациях Петропавловск-Камчатского городского округа

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Управлению образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа (далее - Управление образования) организовать ежегодное проведение муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» среди муниципальных общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа в период с 20 марта по 30 марта.

2. Утвердить Положение об организации и проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» согласно приложению.

3. Управлению делами администрации Петропавловск-Камчатского городского округа опубликовать настоящее постановление в газете «Град Петра и Павла» и разместить на официальном сайте администрации Петропавловск-Камчатского городского округа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4. Настоящее постановление вступает в силу после дня его официального опубликования.

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главы администрации Петропавловск-Камчатского городского округа Г.А. Шайгородского.

Глава  
Петропавловск-Камчатского  
городского округа

К.В. Брызгин

Исполнитель: отдел контроля, ревизий и мониторинга Управления образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа, И.Г. Канцибер, тел.: 8(4152) 303-100, доб. 16-19.

**Положение  
об организации и проведении муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку уровня обеспечения горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Петропавловск-Камчатского городского округа, его эффективность, степень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

1.3.1 добровольность участия;

1.3.2 открытость и достоверность информации;

1.3.3 объективность оценки;

1.3.4 равные возможности участников Конкурса.

**2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения передового опыта работы, популяризации принципов здорового питания в муниципальных общеобразовательных организациях Петропавловск-Камчатского городского округа.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

– привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

### **3. Участники и этапы проведения Конкурса**

3.1. В Конкурсе могут принять участие заведующие производством, шеф-повара, повара столовых муниципальных общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа, работающих с применением разных моделей (школьно-базовых столовых, столовых на сырье, доготовочных, работающих на полуфабрикатах, буфет-раздаточных), организующих питание обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях как самостоятельно, так и обслуживаемых операторами школьного питания на основе аутсорсинга (различной организационно-правовой формы) (далее – Участники).

3.2. Конкурс проводится в два этапа:

- заочный этап (рассмотрение материалов участников) - ежегодно с 20 марта по 24 марта;

- очный этап - ежегодно с 27 марта по 30 марта.

3.3. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного или двух участников, набравших наибольшее количество баллов, к участию в региональном этапе Всероссийского Конкурса.

### **4. Организация и порядок проведения Конкурса**

4.1. Для участия в Конкурсе Участником предоставляются следующие материалы:

– представление на участника муниципального Конкурса (по форме, согласно приложению 1);

– информационная карта участника (по форме, согласно приложению 2);

- заявка на продукты питания, необходимые для участия во втором конкурсном испытании очного этапа Конкурса (по форме, согласно приложению 3).

Представление (на бумажном и электронном носителях), информационная карта с конкурсными материалами (на бумажном и электронном носителях) и заявка на продукты питания предоставляются в срок по 17 марта (включительно) в Управление образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа, кабинет 332.

4.2. Заочный этап состоит из анализа конкурсных материалов по представленным документам: представления на участника этапа Конкурса и информационной карты участника. В ходе заочного этапа осуществляется экспертно-аналитическая оценка представленных участниками на бумажном и электронном носителях фото- и видеоматериалов, указанных в информационной карте участника.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки согласно разделу 6 настоящего Положения.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса.

4.3. Очный этап Конкурса состоит из трех конкурсных испытаний:

- представления (презентации) школьными столовыми «Тематического стола» (домашнее задание);
- проведения профессиональной (практической) части конкурса с участием поваров школьных столовых;
- тестирования участников Конкурса на предмет знаний вопросов организации общественного питания, особенностей организации питания детей в образовательных организациях.

4.3.1. Первое конкурсное испытание - представление (презентация) школьными столовыми «Тематического стола» (домашнее задание).

«Тематический стол» предлагается подготовить по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Количество порций каждого блюда – от 3 до 5, сырье для приготовления блюд «Тематического стола» приобретается участниками Конкурса самостоятельно. Организаторами Конкурса могут быть предложены столовая посуда (белая стандартная), столовые приборы (ложки, вилки).

Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится участниками самостоятельно, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием наименования общеобразовательной организации, наименования кулинарной продукции, предоставляются технологические карты на каждое блюдо (изделие). Допускается оказание помощи представителям общеобразовательной организации участнику Конкурса при подготовке к экспозиции «Тематического стола».

Участники Конкурса должны устно представить выставленную продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

4.3.2. Второе конкурсное испытание - проведение профессиональной (практической) части конкурса. К участию в профессиональной части очного этапа Конкурса допускается один заведующий производством/шеф-повар или повар от каждой общеобразовательной организации без ограничения стажа работы и возраста.

В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд для детского (школьного) питания:

- овощное блюдо – 3 порции;
- рыбное блюдо (гарнир - при необходимости) – 3 порции;
- вариант школьного гамбургера.

Одновременно участниками Конкурса предоставляются технологические карты на приготавливаемые блюда.

Практическое задание выполняется за счет средств организаторов и на основании заявки согласно приложению 3, составленной в соответствии с технологическими картами участника Конкурса.

Для выполнения задания по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 2 часа. Дополнительно выделяется 30 минут для уборки рабочего места. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция.

Участники Конкурса имеют право принести на практическую часть Конкурса для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски и т.д.).

4.3.3. Третье конкурсное испытание - тестирование участников Конкурса на предмет знаний вопросов организации общественного питания, особенностей организации питания детей в образовательных организациях. За каждый правильно отвеченный вопрос теста участнику Конкурса присуждается 0,5 балла. Количество набранных баллов суммируется при подведении итогов Конкурса.

## **5. Конкурсная комиссия**

5.1. Для проведения Конкурса создается конкурсная комиссия, ее состав утверждается приказом Управления образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования Камчатского края (по согласованию), депутаты Городской Думы Петропавловск-Камчатского городского округа (по согласованию), представители Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю (по согласованию), представители Управления образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа, представители Камчатских государственных профессиональных образовательных учреждений (по согласованию), представители муниципальных общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- проведение экспертизы конкурсных материалов участников Конкурса;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей и призеров Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях и призерах, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол с результатами Конкурса подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии.

## **6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов**

6.1. Общая оценка складывается из оценки по пятибалльной шкале по каждому критерию.

6.1.1. *Критерии оценки представленной информационной карты участника, а также фото- и видеоматериалов:*

- доля обучающихся, охваченных горячим питанием в общеобразовательной организации;

- использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (использование термотележек при накрытии столов, школьное кафе, вариативное меню и др.);

- наличие мероприятий по организации контроля за школьным питанием, повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий, пропаганде здорового питания;

- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;

- соблюдение эстетических норм при накрытии и сервировке обеденных столов;

- внешний вид участников Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

*6.1.2. Критерии оценки блюд «Тематического стола»:*

- внешний вид блюд;

- подача и сервировка;

- вкусовые характеристики;

- оригинальность оформления и подачи блюд;

- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых.

За представление блюд с использованием продукции, запрещенной в школьном питании, снимаются баллы.

*6.1.3. Критерии оценки при проведении профессиональной (практической) части конкурса:*

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;

- вкусовые качества и другие органолептические показатели;

- оригинальность оформления и подачи блюда;

- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов;

- обоснование выбора блюда;

- соблюдение принципов здорового питания;

- возможность взаимозаменяемости сырья;

- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых.

6.2. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

6.3. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

## **7. Подведение итогов Конкурса**

7.1. По итогам муниципального Конкурса определяются победитель (I место), два призера (II и III места), лауреат. Они награждаются дипломами и денежными премиями:

- за I место – 50 000 рублей (без учета налога на доходы физических лиц и страховых взносов, подлежащих уплате во внебюджетные фонды);

- за II место – 30 000 рублей (без учета налога на доходы физических лиц и страховых взносов, подлежащих уплате во внебюджетные фонды);
- за III место – 20 000 рублей (без учета налога на доходы физических лиц и страховых взносов, подлежащих уплате во внебюджетные фонды);
- лауреат Конкурса – 15 000 рублей (без учета налога на доходы физических лиц и страховых взносов, подлежащих уплате во внебюджетные фонды).

7.2. Информация об итогах Конкурса размещается на официальных сайтах и аккаунтах администрации Петропавловск-Камчатского городского округа, Управления образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа, в средствах массовой информации.

7.3. Победитель и призер(ы) муниципального Конкурса допускаются к участию в региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

Приложение 1  
к Положению об организации и проведении  
муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**Представление  
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование - Петропавловск-Камчатский городской округ  
Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии  
с Уставом: \_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) муниципального общеобразовательного учреждения,  
осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального общеобразовательного  
учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество участника Конкурса, должность, контактный телефон:

Полное наименование организации общественного питания (оператора),  
осуществляющего организацию питания обучающихся в случае аутсорсинга, адрес  
(местонахождение): \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания (оператора),  
контактный тел.:

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального  
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся,  
контактный телефон: \_\_\_\_\_

Руководитель общеобразовательной организации  
(наименование)

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_



**Информационная карта участника  
муниципального этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая» \***

№ п/п	Направления	Информация общеобразовательной организации	
		чел.	%
1.	<b>Сведения об организации питания</b>		
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом		
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)		
	Количество обучающихся: - всего		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы		
	- 5-11 классы		
	<b>Показатели</b>		
	Количество обучающихся, получающих питание - всего		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы		% от общего количества обучающихся 1-4 классов - _____
	- 5-11 классы		% от общего количества обучающихся 5-11 классов - _____
	количество обучающихся льготной категории, чел.		% от общего количества обучающихся - _____
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы		% от общего количества обучающихся 1-4 классов - _____
	- 5-11 классы		% от общего количества обучающихся 5-11 классов - _____
	Количество обучающихся, получающих одноразовое питание		% от общего количества обучающихся - _____

	Количество обучающихся, получающих двухразовое питание		% от общего количества обучающихся -
	Количество обучающихся, получающих трехразовое питание		% от общего количества обучающихся -
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (использование термотележек при накрытии столов, школьное кафе, вариативное меню и др.)		
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Краткое описание системы безналичного расчета	
	Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Краткое описание	
2.	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>		
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоматериал (видеоролик) о работе школьной столовой	
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В приложении - не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоматериалы	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушки для рук)	В приложении - 1 фотография или включить в видеоматериалы	
	Интерьер и декоративное оформление: - соблюдение эстетических норм при накрытии и сервировке обеденных столов; - наличие уголка потребителя, информационного стенда по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении – 2 фотографии или включить в видеоматериалы	
3.	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>		
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - зав. производством/шеф-повар - повара - кассир-калькулятор - кладовщик - кухонные работники		
	Уровень профессионализма работников школьной столовой (зав. производством/шеф-повара, поваров, кассира-калькулятора, кладовщика)	Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании	
	Дополнительное профессиональное	Год прохождения курсов повышения	

	образование (повышение квалификации, переподготовка)	квалификации, их тематика
	Наличие наград и достижений (грамоты, дипломы, благодарственные письма) участника Конкурса	при наличии приложить копии
	Фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом)	не более 3
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видеоролик.
4.	<b>Организация питания в общеобразовательной организации, пропаганда здорового питания</b>	
	Проведение мероприятий по организации контроля за школьным питанием, повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий, пропаганде здорового питания в 2020-2021/2021-2022/2022-2023 учебных годах: - мероприятия по родительскому контролю за школьным питанием; - тематические дни; - школы кулинарного мастерства, мастер-классы для обучающихся; - выставки-дегустации, дни открытых дверей в школьную столовую - мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021/2021-2022/2022-2023 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию. В случае предоставления видеоролика указать Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на официальный сайт общеобразовательной организации с его размещением.
	Видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5 минут)	Название и ссылку на официальный сайт общеобразовательной организации с его размещением. В приложении предоставить видеоролик.
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Размещение на официальном сайте общеобразовательной организации полной информации в части организации питания обучающихся. Соблюдение требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального Центра мониторинга питания обучающихся (оценивается Управлением образования)

**\*строки, столбцы информационной карты участника не удалять**

Подпись директора общеобразовательной организации,  
печать

Приложение 3  
к Положению об организации и проведении  
муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

Заявка на продукты питания, необходимые для участия  
во втором конкурсном испытании очного этапа Конкурса  
(из расчета на 3 порции)

<b>Наименования продуктов питания</b>	<b>Количество</b>